Data Tables

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Test/Flask | Condition | Fermentation observed | Gas produced cm3 |
| **Temperature**  A | Sucrose + Ice | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| B | Sucrose + Room Temp | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| C | Sucrose + 40°C | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| D | Sucrose + 80°C | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| **Water Activity**  E | 40°C + No Sucrose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| F | 40°C + 5 g Sucrose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| G | 40°C + 30 g. Sucrose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| H | 40°C + 50 g. Sucrose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Test/Flask | Condition | Fermentation observed | Gas produced cm3 |
| **pH**  A | 40°C + pH3 | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| B | 40°C + pH5 | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| C | 40°C + pH7 | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| D | 40°C + pH10 | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| **Nutrient**  E | 40°C + Fructose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| F | 40°C + 5 g Dextrose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| G | 40°C + 30 g. Sucrose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |
| H | 40°C + 50 g.Maltose | 25min |  |
| 35 min. |  |
| 45min. |  |